No. 41 • $ 16.00 • USD $ 2.75

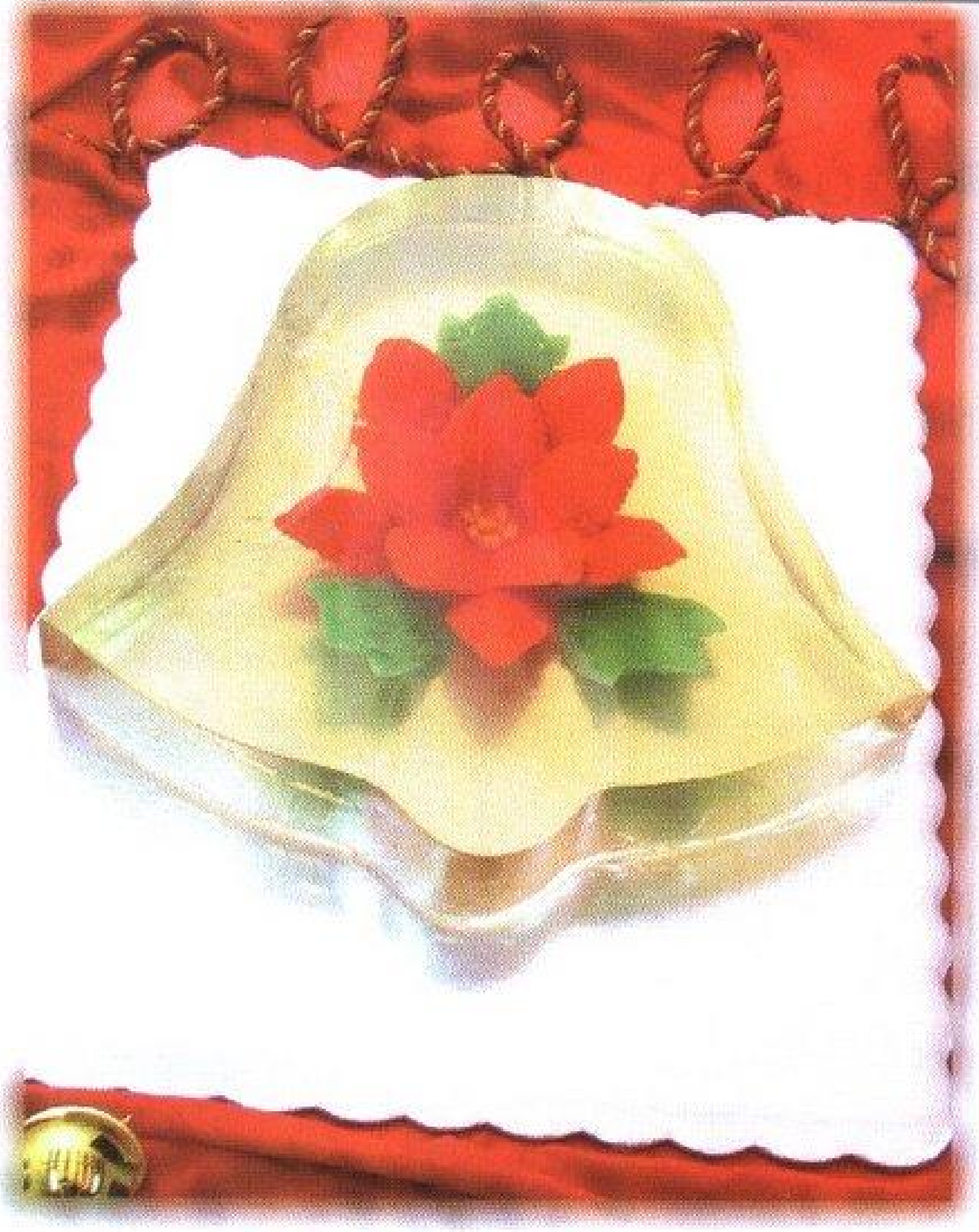
Las Mejores Gelatinas NAVIDEÑAS



www.radareditores.com

Ingredientes:

- 10 tazas de agua
- 750 gr de azúcar
- 90 gr de grenetina
- 2 tazas de almíbar, de duraznos en almíbar
- 3 cucharaditas de esencia de durazno
- 1/2 taza de gelatina de leche color rojo
- 1/2 taza de gelatina de leche color verde
- 1/4 de taza de gelatina de leche color amarillo
- Colores artificiales rojo, verde y amarillo al gusto para pintar las gelatinas de leche
- 1 molde de campana de 3 litros de capacidad



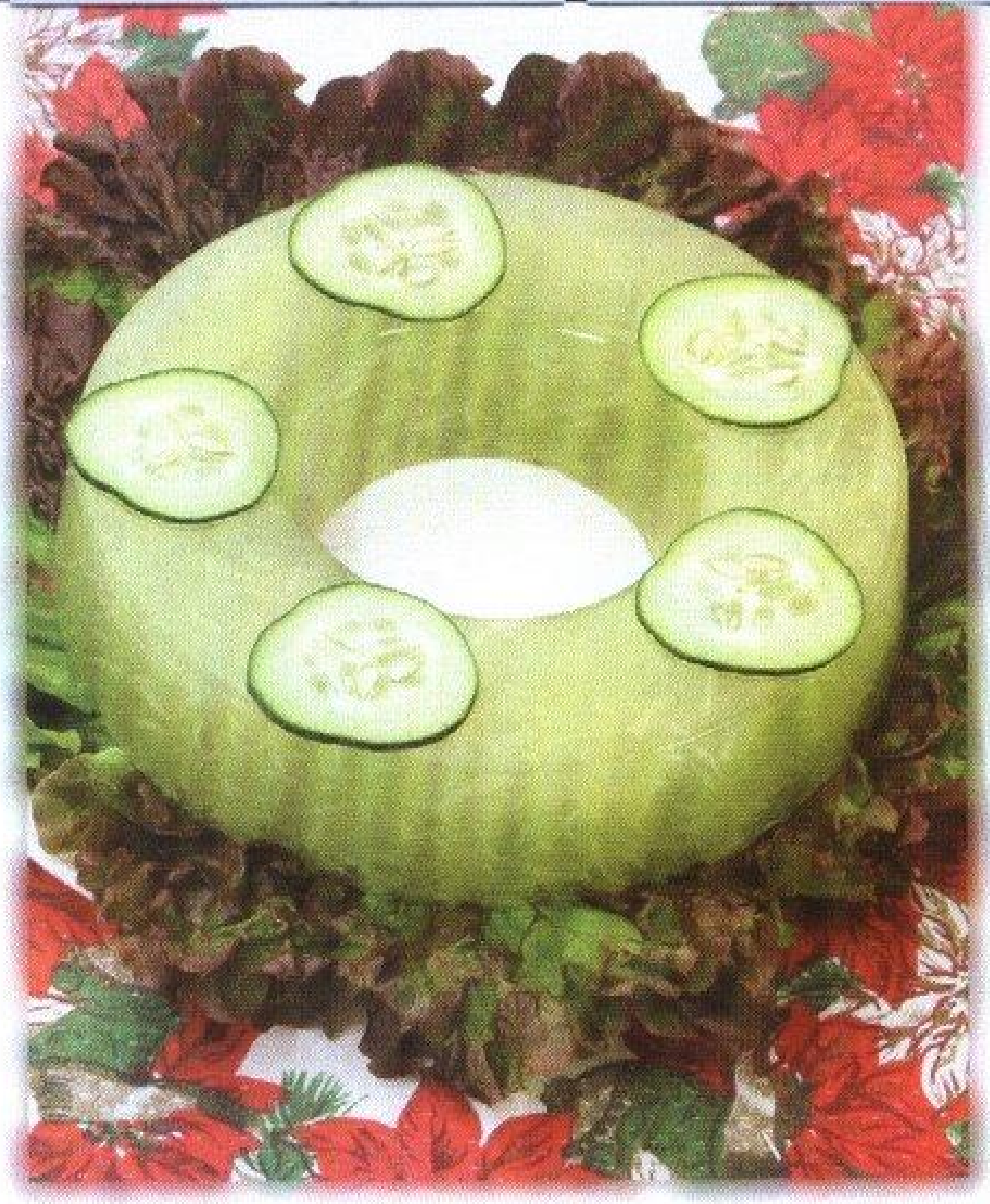
CAMPANA de Navidad

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua.
2. Caliente el resto del agua con el azúcar.
3. Antes de que hierva, añada la grenetina y retire del fuego, mueva bien para que se di-suelva.
4. Añada el almíbar y la esencia, mezcle y vierta al molde. Refrigere.
5. Cuando esté cuajada, con las gelatinas de colores y una cuchara vaya formando la nochebuena, introduciendo gelatina en el orificio.
6. Después con la misma cuchara forme las hojas y el centro con un cuchillo. Refrigere hasta que cuaje la nochebuena, desmol-de y sirva al gusto.

Ingredientes:

- 1 y 1/2 tazas de pepino pelado, rallado sin semillas
- 1/2 taza de jugo de limón
- 2 tazas de agua
- 200 gr de azúcar
- 35 gr de grenetina
- 1 pizca de sal



CORONA de Pepino

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua.
2. Ponga al fuego la demás agua con el azúcar y la sal. Antes de que hierva retírela del fuego y añada la grenetina para que se funda.
3. Cuando esté tibia agregue el jugo de limón y el pepino.
4. Deje que se enfríe, revuelva un poco uniformemente y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.
5. Desmolde, y si lo desea, decore con hojas de lechuga y rebanadas de pepino o limón.

Ingredientes:

- 3 tazas de leche entera
- 4 tazas de rompope
- 2 tazas de piña en almíbar picada
- 1 taza de crema
- 750 gr de azúcar
- 70 gr de grenetina
- 1 molde de corona de 2 y 1/2 litros de capacidad
- Crema chantilly, piña en almíbar y cerezas rojas para decorar



CORONA de Rompope

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en dos tazas de leche, después de 15 minutos, póngala en baño María para que se funda.

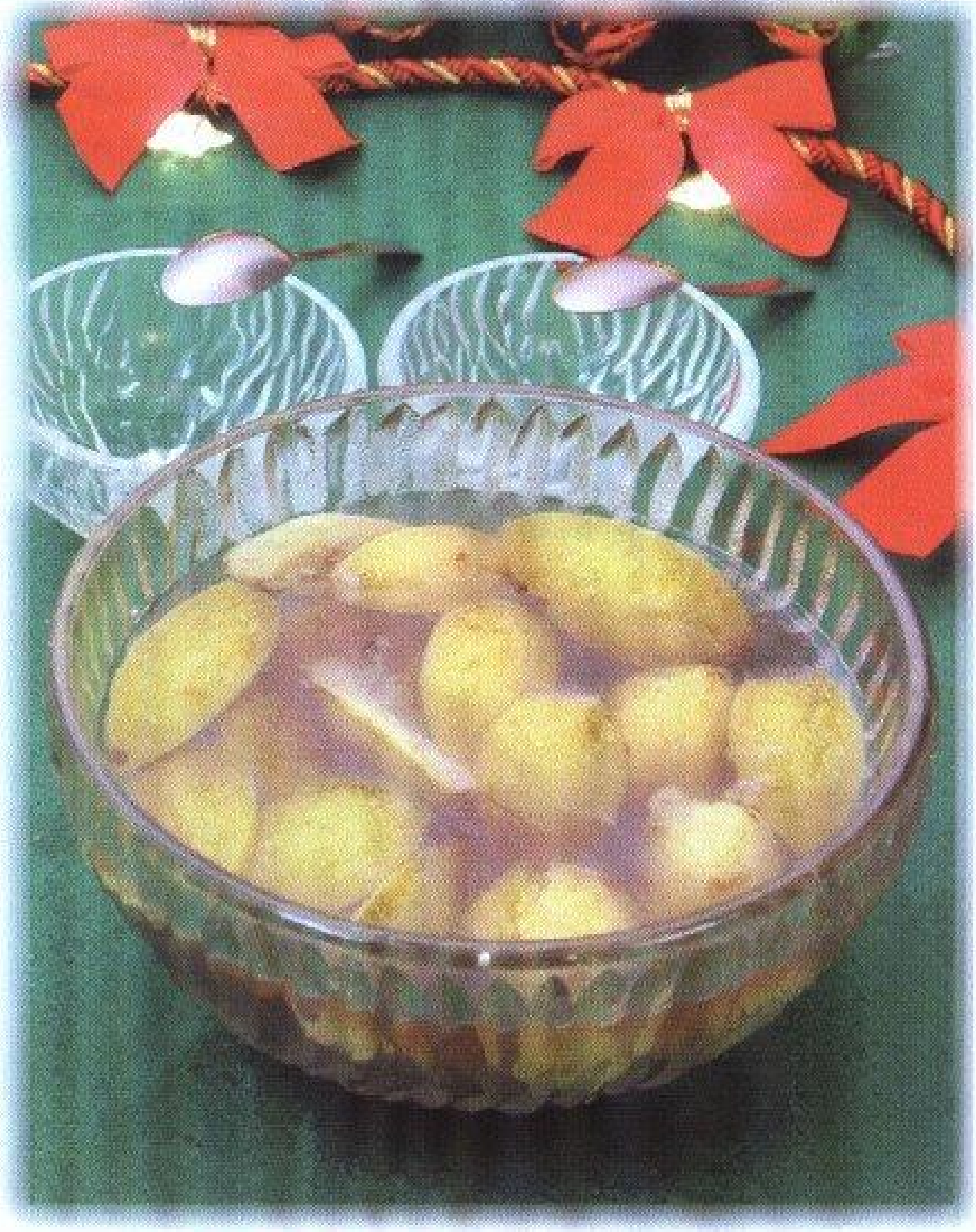
2. Licue la crema con el azúcar y la leche restante, mezcle bien con el rompope, la piña picada y la grenetina fundida.

3. Deje enfriar y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.

4. Desmolde y adorne con crema chantilly, piña en almíbar y cerezas rojas.

Ingredientes:

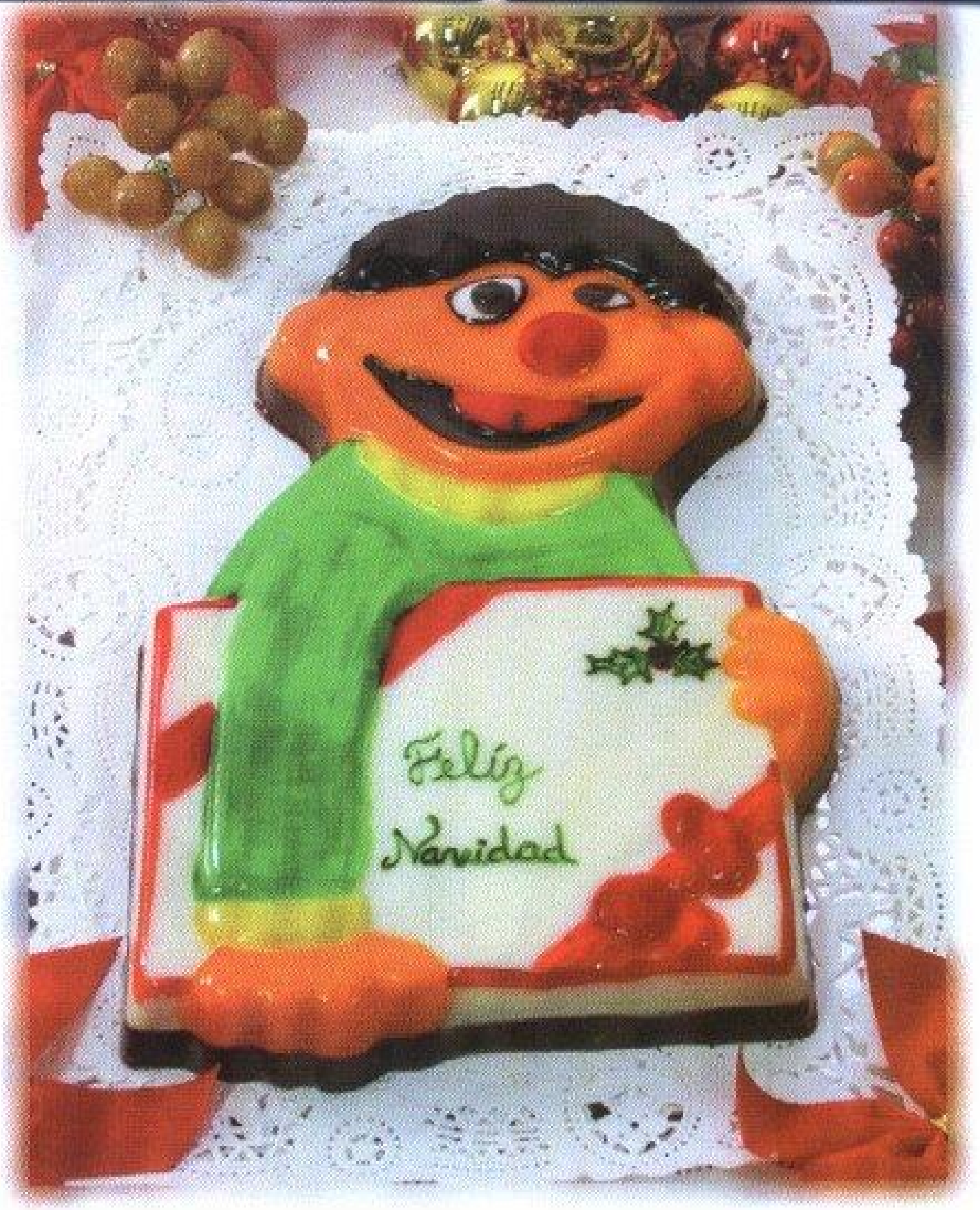
- 1 lata de guayabas en almíbar
- 3 tazas de agua
- 1 taza del almíbar de las guayabas
- 150 gr de azúcar
- 35 gr de grenetina



DULCE
de Guayaba

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua.
2. Ponga al fuego el resto del agua con el azúcar. Antes de que hierva, añada la grenetina para que se disuelva. Deje enfriar.
3. Luego añada las guayabas y el almíbar.
4. Vierta a un refractario y refrigere hasta que cuaje.



Ingredientes:

- 5 tazas de leche
- 375 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 1/2 taza de licor de chocolate
- 1 molde con forma de Enrique

- 3 tazas de leche entera
- 2 tazas de crema de avellana con chocolate
- 375 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 1 cucharada de esencia de chocolate
- Colores artificiales al gusto y pinceles para decorar

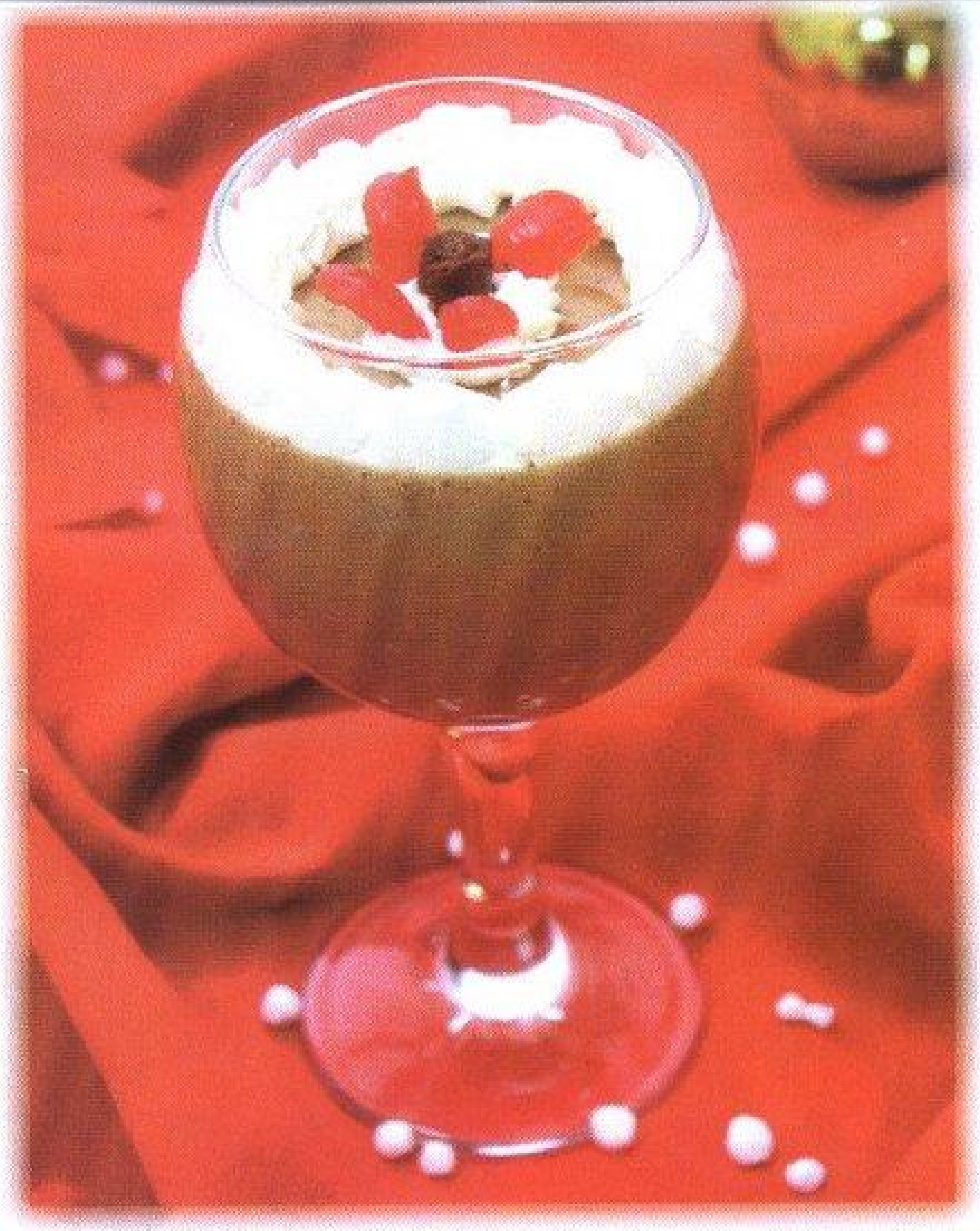
ENRIQUE
tiene tu Regalo

Manera de preparar:

1. Para la primera capa hidrate la grenetina en un poco de leche, ponga al fuego la leche sobrante con el azúcar.
2. Antes de que hierva, agregue la grenetina para que se funda bien, deje enfriar y añada el licor de chocolate.
3. Vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.
4. Para la segunda capa, hidrate la grenetina en una taza de leche.
5. Licue la crema de avellana y el azúcar con la leche sobrante, después lleve al fuego, antes de que hierva añada la grenetina para que se funda bien.
6. Deje enfriar y añada la esencia, vierta sobre la primera capa. Refrigere hasta que cuaje.
7. Desmolde y decore como lo muestra la foto.

Ingredientes:

- 2 tazas de café soluble
- 1 y 1/2 taza de leche evaporada
- 1 taza de crema batida
- 250 gr de azúcar
- 15 gr de grenetina
- Copas de vidrio, las necesarias



COPAS
Espuma de Café

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de leche.

2. Ponga al fuego el resto de la leche y el café con el azúcar, antes de que hierva, agregue la grenetina para que se funda.

3. Deje enfriar un poco y mezcle suavemente con la crema batida.

4. Vacíe en las copas y refrigere, puede decorar con crema chantilly o al gusto.



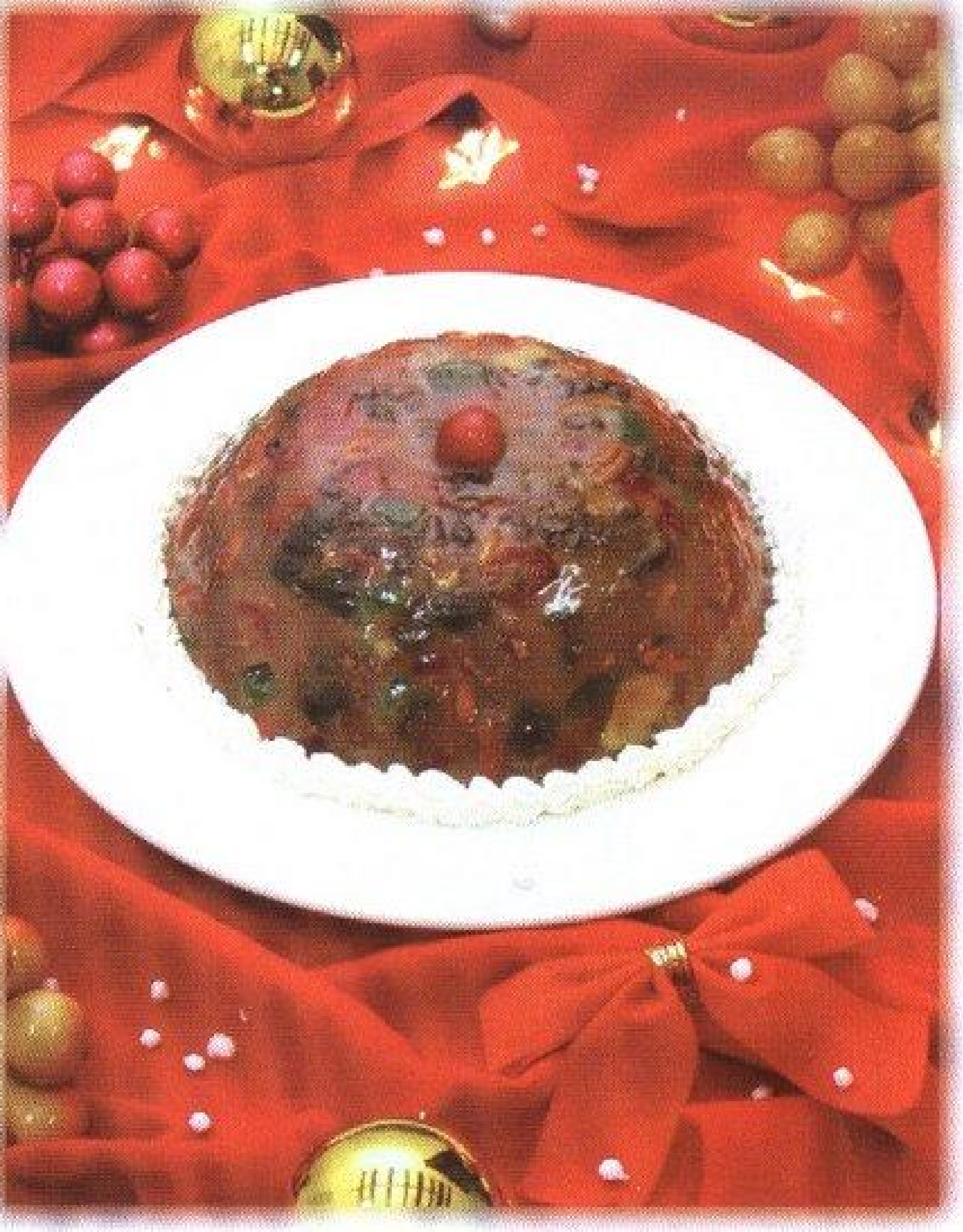
FIESTA
de Año Nuevo

Ingredientes:

- 4 tazas de queso crema líquido
- 10 tazas de leche entera
- 550 gr de mermelada de zarzamora
- 2 tazas de leche evaporada
- 750 gr de azúcar
- 90 gr de grenetina
- 1 molde redondo de 5 litros de capacidad

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en 3 tazas de leche.
2. Ponga al fuego 4 tazas de leche con el azúcar, antes de que hierva añada la grenetina para que se funda.
3. Licue el queso con la mermelada, el resto de la leche entera y la leche evaporada, cuele.
4. Revuelva ambas mezclas y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.
5. Desmolde y adorne con monedas de chocolate o al gusto.



FRUIT
Cake

Ingredientes:

- 4 tazas de leche entera
- 20 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 1 taza de ate de colores en cubitos
- 3 cucharadas de chocolate en polvo
- 1 taza de nuez picada
- 1 taza de almendras picadas
- 1 taza de acitrón picado
- 1 taza de cerezas partidas a la mitad
- 1 taza de pasitas
- 1 molde redondo de 2 litros de capacidad

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de leche.
2. Ponga al fuego el resto de la leche con el azúcar, antes de que hierva, retírela del fuego y añada la grenetina para que se funda.
3. Integre el chocolate y todas las frutas picadas.
4. Deje enfriar completamente, mezcle bien y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.
5. Desmolde y decore al gusto.



HOJAS
Navideñas

Ingredientes:

- 3 tazas de leche entera
- 25 gr de grenetina
- 225 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1 molde redondo de 3 litros de capacidad

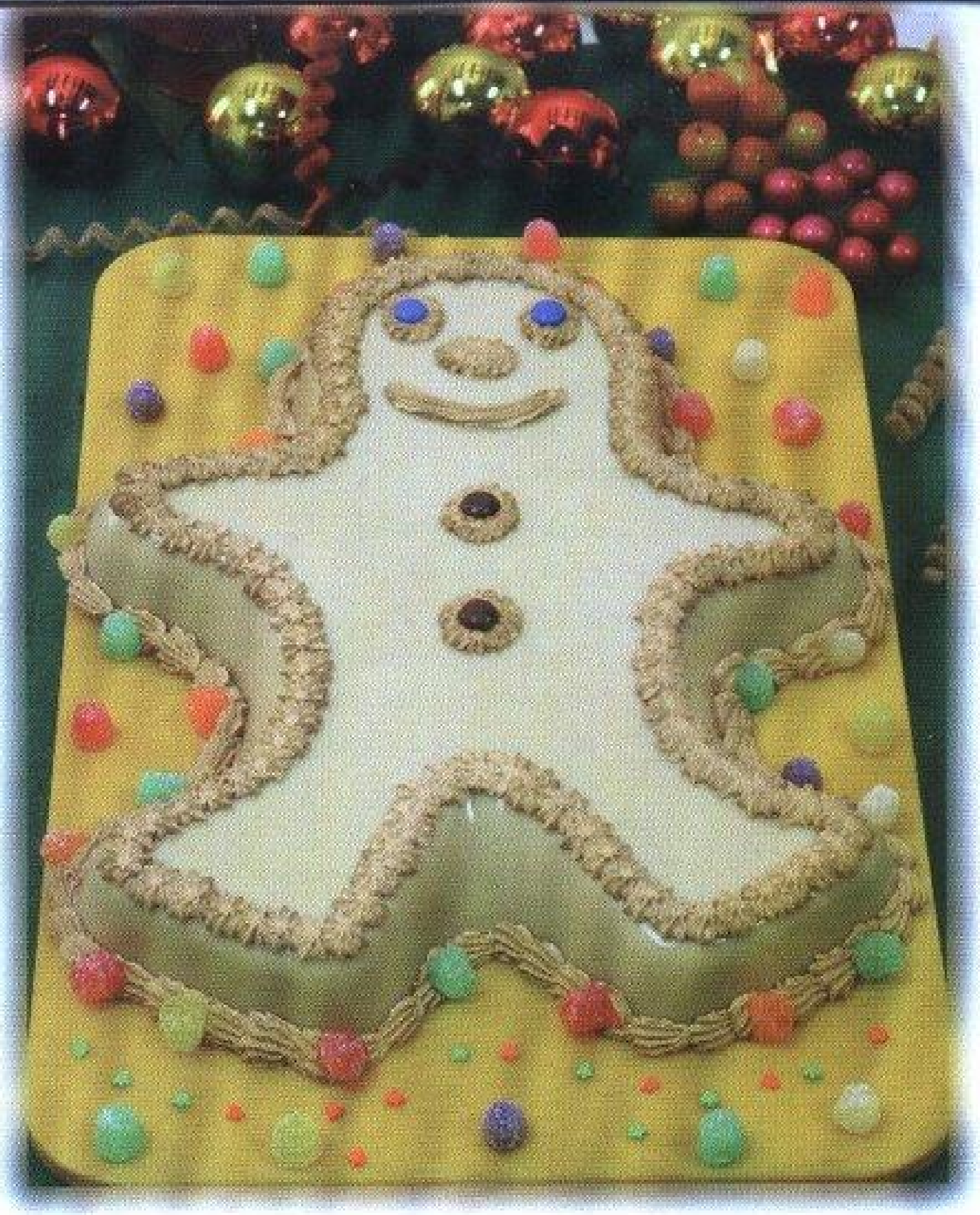
- 5 tazas de leche entera
- 2 tazas de chongos zamoranos
- 2 tazas de leche evaporada
- 600 gr de azúcar
- 70 gr de grenetina
- Colores artificiales al gusto y pinceles para decorar

Manera de preparar:

1. Para la primera capa, ponga al fuego la mitad de la leche con el azúcar.
2. Hidrate la grenetina con la leche restante.
3. Cuando esté a punto de hervir, retire del fuego y añada la grenetina para que se funda bien.
4. Después agregue la vainilla y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.
5. Para la segunda capa, hidrate la grenetina en 2 tazas de leche entera.
6. Licue la leche restante con el azúcar y la leche evaporada.
7. Pique los chongos en trozos medianos y añádalos a la mezcla anterior.
8. Funda la grenetina en baño María y agréguela a la mezcla anterior.
9. Vierta sobre a la primera capa. Refrigere perfectamente.
10. Desmolde y decore como lo muestra la foto.

Ingredientes:

- 6 tazas de leche entera
- 1 taza de leche evaporada
- 500 gr de galletas Marías troceadas
- 675 gr de azúcar
- 60 gr de grenetina
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 molde con forma de muñeco
- Crema chantilly, colores artificiales al gusto y dulces de chocolate para decorar



HOMBRE

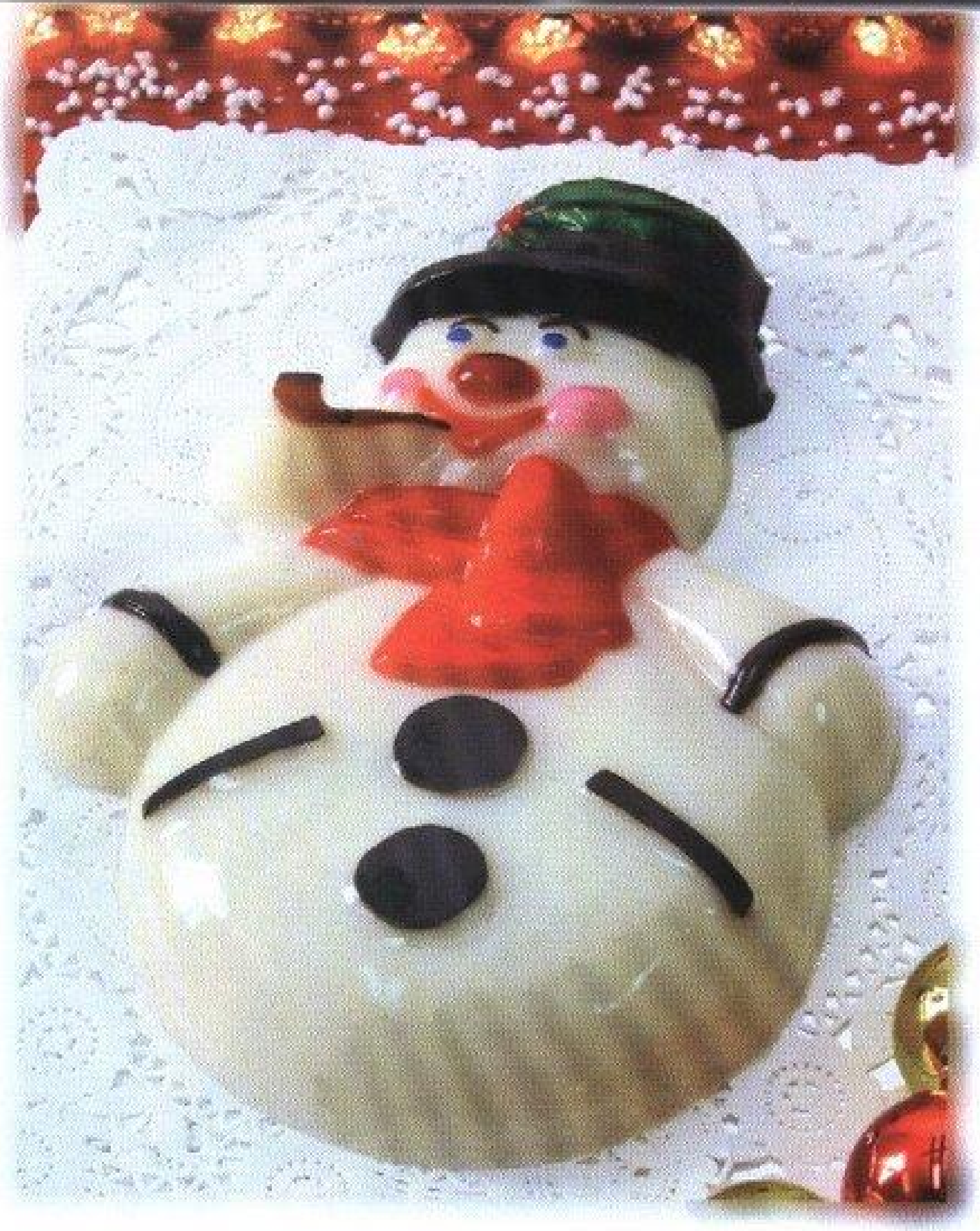
Galleta

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en dos tazas de leche.
2. Ponga al fuego tres tazas de leche con el azúcar, cuando esté a punto de hervir, retire del fuego y añada la grenetina para que disuelva.
3. Licue las galletas con el resto de la leche y la leche evaporada, agregue a la leche caliente junto con la vainilla, revuelva perfectamente y vierta al molde.
4. Desmolde y decore con crema chantilly coloreada y dulces de chocolate.

Ingredientes:

- 3 tazas de agua de coco
- 5 tazas de leche entera
- 2 tazas de crema
- 800 gr de azúcar
- 65 gr de grenetina
- 200 gr de coco fresco rallado
- 3 cucharadas de esencia de coco
- 1 molde con forma de muñeco de nieve
- Colores artificiales al gusto y pinceles para decorar



HOMBRE de Nieve

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua de coco.

2. Ponga tres tazas de leche al fuego con el azúcar. Cuando esté a punto de hervir, añada la grenetina para que se funda; después agregue la crema para que se disuelva perfectamente.

3. Licue el coco rallado en la leche sobrante, vierta a lo anterior junto con la esencia.

4. Vacíe al molde y refrigere perfectamente.

5. Desmolde y decore con los colores al gusto.



NACIMIENTO
2003

Ingredientes:

- 3 tazas de leche entera
- 25 gr de grenetina
- 225 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1 molde rectangular de 3 litros de capacidad

- 5 tazas de leche entera
- 2 tazas de leche condensada
- 400 gr de chicozapote
- 680 gr de azúcar
- 70 gr de grenetina
- Colores artificiales al gusto y pinceles

Manera de preparar:

1. Para la primera capa, ponga al fuego la leche con el azúcar.

2. Hidrate la grenetina con el resto de leche.

3. Cuando la leche esté a punto de hervir, retírela del fuego y añada la grenetina para que se funda bien. Después agregue la vainilla.

4. Vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.

5. Para la segunda capa, hidrate la grenetina en dos tazas de leche, póngala en baño María para que se funda

6. Licue el chicozapote y el azúcar con la leche restante.

7. Mezcle perfectamente lo anterior con la leche condensada y la grenetina. Después vierta sobre la primera capa. Refrigere hasta que cuaje.

8. Desmolde y pinte el nacimiento como lo muestra la foto.

Ingredientes:

- 2 tazas de leche entera
- 2 tazas de yoghurt natural
- 190 gr de queso crema
- 35 gr de grenetina
- 375 gr de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 molde redondo de aluminio de 2 y 1/2 litros de capacidad
- Colores artificiales al gusto, pinceles y crema chantilly para decorar



NOCHEBUENA

Manera de preparar:

1. Disuelva la grenetina en un poco de leche.
2. Licue el queso, el yoghurt y el azúcar con el resto de leche.
3. Ponga la grenetina en baño María para que se funda, después añada a la mezcla anterior junto con la vainilla.
4. Vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.
5. Desmolde y pinte la nochebuena. Adorne con crema chantilly roja.

Ingredientes:

- 6 tazas de leche entera
- 2 tazas de cajeta envinada
- 1 taza de leche evaporada
- 70 gr de grenetina
- 750 gr de azúcar
- 2 plátanos Tabasco maduros
- 1/3 de taza de ron
- Crema chantilly y colores artificiales al gusto



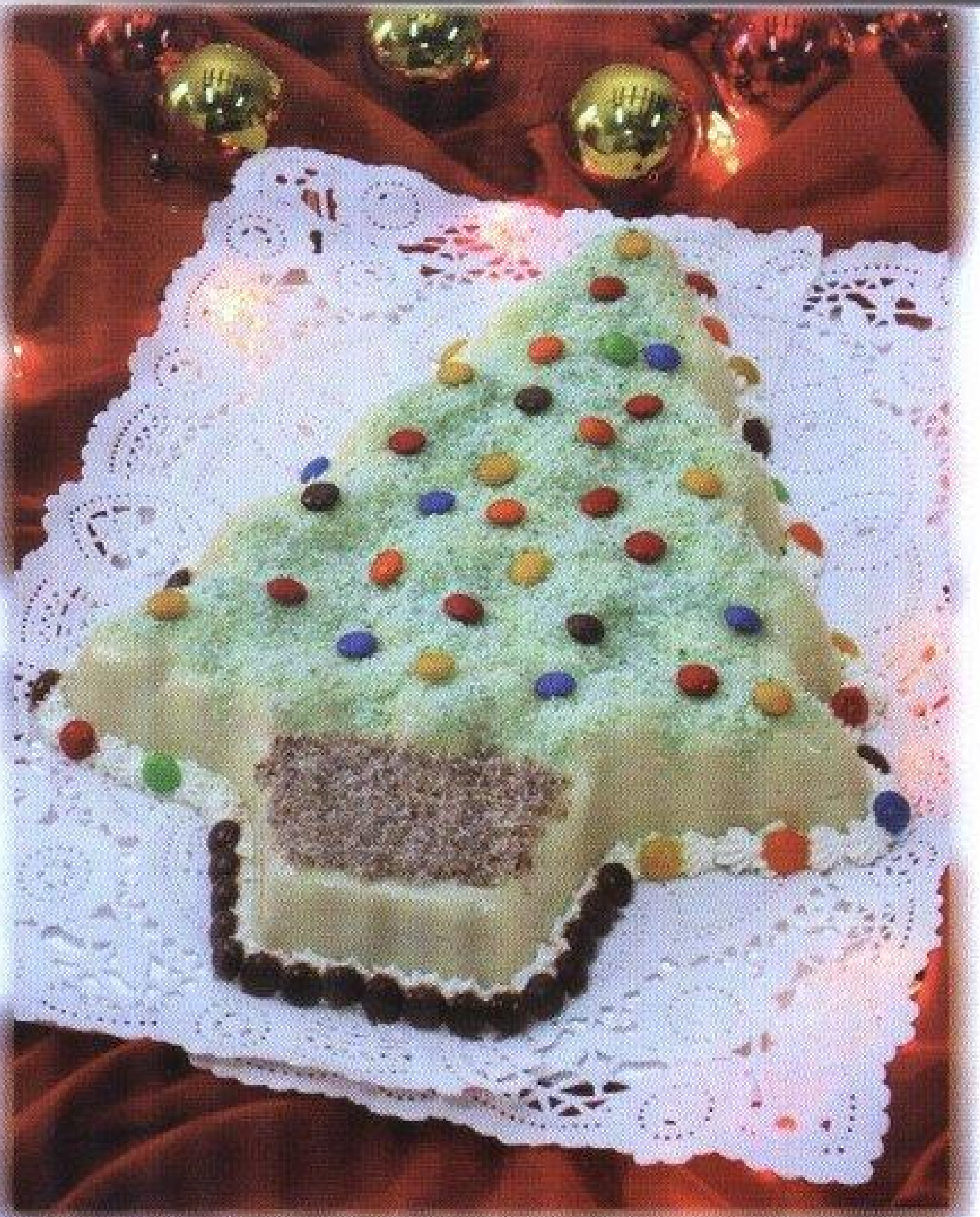
OSO Navideño

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en 2 tazas de leche entera.
2. Ponga al fuego el azúcar y la leche entera restante.
3. Licue la leche evaporada con los plátanos.
4. Cuando la leche entera esté a punto de hervir, retírela del fuego y añada la grenetina para que se funda bien.
5. Agréguele el licuado de plátano, la cajeta y el ron.
6. Deje tibiar y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.
7. Desmolde y decore con chantilly de colores.

Ingredientes:

- 2 tazas de leche entera
- 4 tazas de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 200 gr de azúcar
- 3/4 de taza de jugo de limón
- 1 paquete de galletas Marías troceadas
- 35 gr de grenetina
- 1 molde con forma de pino



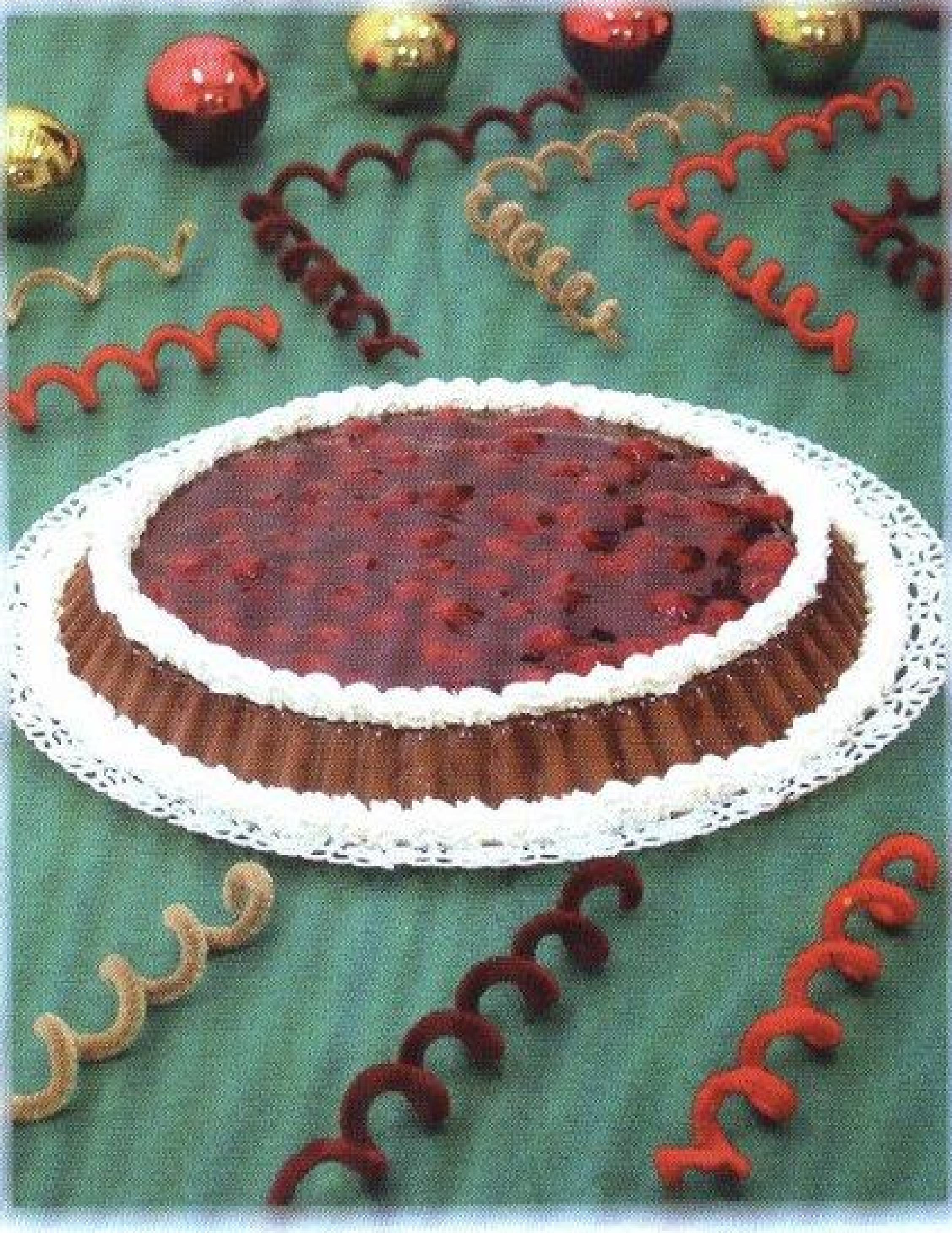
PASTEL de Limón

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en una taza de leche entera.
2. Lícue la leche condensada con la leche entera sobrante, la leche evaporada, el azúcar y el jugo de limón.
3. Ponga la grenetina en baño María para que se funda y añádala a la mezcla anterior.
4. Vierta al molde poco a poco encapsulando las galletas. Refrigere hasta que cuaje.
5. Desmolde y decore al gusto.

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 250 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 30 gr de chocolate en polvo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 lata de cerezas en almíbar para pay
- 1 molde para tarta de 1 litro de capacidad



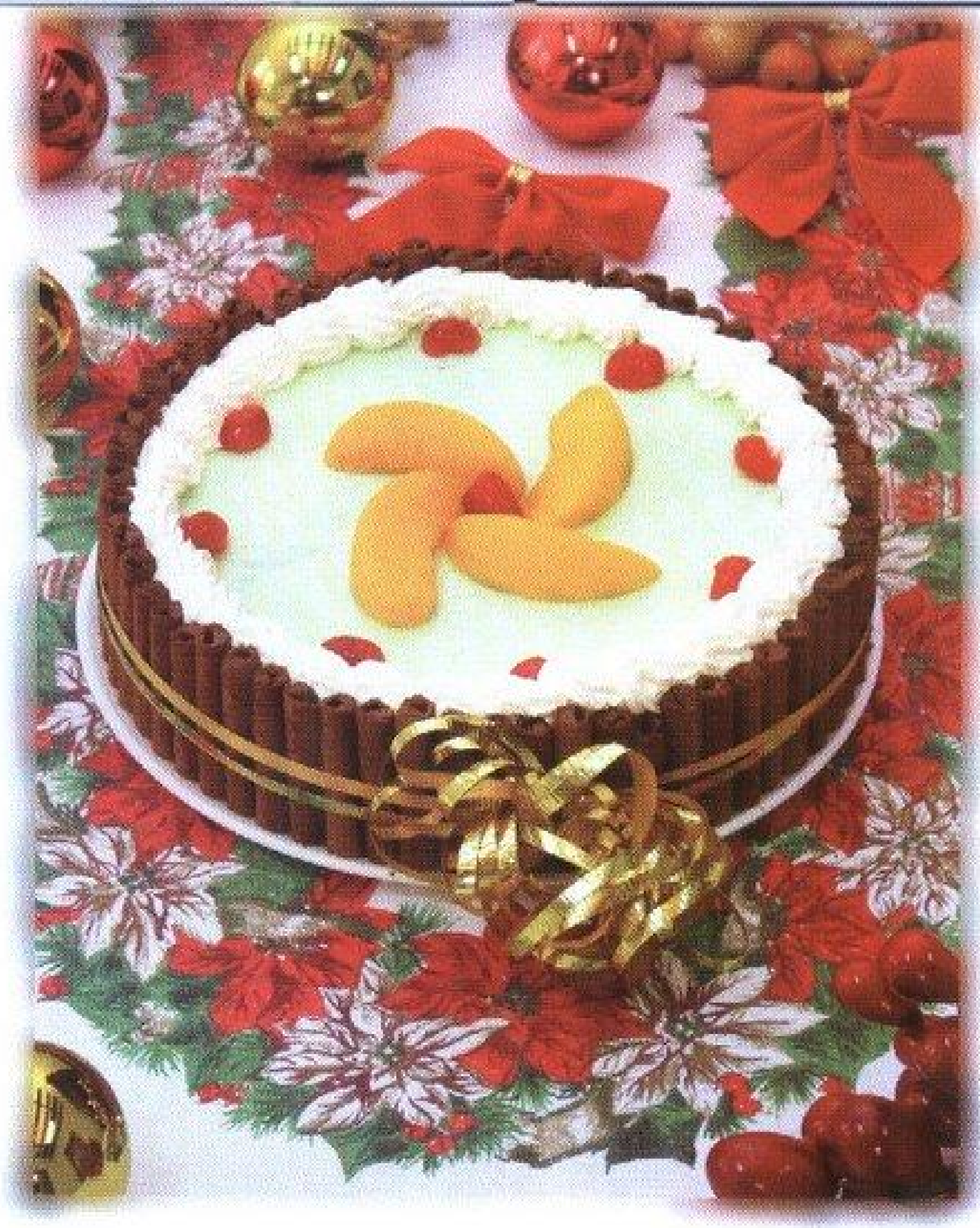
PAY DE CHOCOLATE con Cerezas

Manera de preparar:

1. Caliente 1/2 litro de leche con el azúcar y el chocolate.
2. Hidrate la grenetina en la leche restante.
3. Antes de que hierva la leche, añada la escencia y la grenetina para que se funda bien. Deje enfriar y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.
4. Desmolde y rellene con las cerezas en almíbar para pay. Si gusta, decore con crema chantilly.

Ingredientes:

- 2 frascos medianos de queso crema líquido
- 2 tazas de crema natural
- 2 tazas de crema ligera
- 1/2 taza de agua
- 300 gr de azúcar
- 2/3 de taza de jugo de limón
- 1 paquete de galletas de chocolate
- 20 gr de grenetina
- Color artificial verde al gusto
- 1 molde redondo de 1 y 1/2 litros capacidad



PAY de Limón

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua, déjela media hora y póngala en baño María para que se funda.

2. Licúe el queso con las cremas, el azúcar y el jugo de limón.

3. Enseguida añada la grenetina fundida y color al gusto. Vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.

4. Desmolde y adorne con las galletas, si gusta, puede decorar con fruta en almíbar y un poco de crema chantilly.

Ingredientes:

- 3 tazas de agua
- 4 tazas de cooler de fresa
- 350 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 3 manzanas rojas cortadas en gajitos, con cáscara
- 2 tazas de fresas partidas en 5 a lo largo
- 1 ponchera de vidrio



PONCHE
de Manzana y Fresa

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua.
2. Ponga al fuego el resto del agua y el azúcar.
3. Antes de que hierva, agregue la grenetina para que se disuelva bien.
4. Cuando se enfríe agregue el cooler y la fruta. Vierta a la ponchera y refrigere perfectamente.

Ingredientes:

- 2 y 1/2 tazas de agua
- 2 tazas de jugo de piña
- 300 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 3 clavos de olor
- 1 rajita de canela
- 1 pizca de jengibre
- 2 tazas de piña en almíbar picada
- Tazas de vidrio, las necesarias



PONCHE
de Piña

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua.

2. Lleve al fuego el resto del agua, el jugo de piña, el azúcar, los clavos, la canela, el jengibre y la piña. Deje hervir unos minutos, retire los clavos y la canela. Añada la grenetina para que se funda.

3. Deje enfriar completamente, cuando esté espeso vierta en las tazas y refrigere hasta que cuaje.



POSTRE de Menta

Ingredientes:

2 tazas de agua
15 gr de grenetina
150 gr de azúcar
1/2 cucharadita de esencia de tutti frutti
6 caramelos de menta
1 taza de crema batida
Color artificial rojo al gusto
Flanera individuales, las necesarias

2 tazas de agua
15 gr de grenetina
150 gr de azúcar
1/2 cucharadita de esencia de limón
6 caramelos de menta

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua.
2. Ponga al fuego el resto del agua con el azúcar y los caramelos de menta, mueva constantemente para que se disuelvan los caramelos.
3. Antes de que hierva añada la grenetina para que se funda.
4. Añada la esencia y color al gusto.
5. Vierta hasta la mitad de las flaneras y refrigere hasta que cuajen.
6. Luego póngales un poquito de crema batida y sobre ésta vierta la otra gelatina. Refrigere perfectamente.
7. Prepare la otra gelatina de la misma manera que la primera.
8. Decore al gusto.

Ingredientes:

- 5 tazas de leche entera
- 3 tazas de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 250 gr de orejones de chabacano
- 750 gr de azúcar
- 80 gr de grenetina
- 2 cucharadas de vainilla
- Colorante artificial amarillo al gusto
- Duraznos en almíbar, cerezas rojas y verdes, acitrón y monedas de chocolate para decorar



ROSCA de Reyes

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de leche entera.

2. Ponga al fuego la leche condensada y la mitad de la leche evaporada. Cuando esté a punto de hervir añada la grenetina para que se funda.

3. Con el resto de la leche entera licúe los orejones de chabacano y añada a la otra mezcla, incorpore la esencia de vainilla y unas gotitas de color al gusto. Vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.

4. Desmolde y adorne con duraznos en almíbar, cerezas rojas y verdes, acitrón y monedas de chocolate.

Ingredientes:

- 9 tazas de leche entera
- 4 tazas de crema
- 750 gr de azúcar
- 60 gr de grenetina
- 250 gr de chocolate blanco
- 1 molde con forma de Santa Claus con pergamino
- Colores vegetales al gusto y pinceles



SANTA CLAUS No. 2

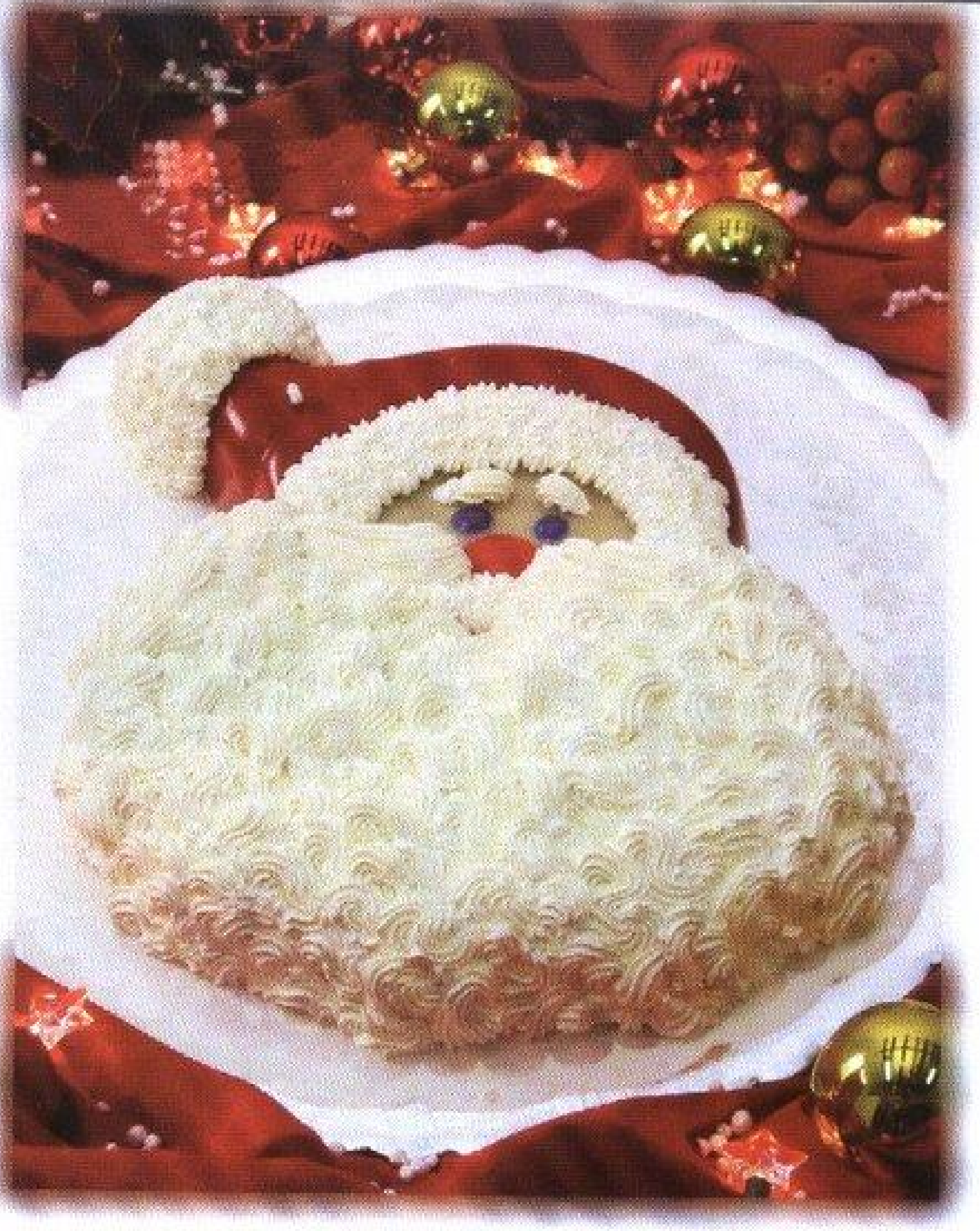
Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de leche, el resto de ésta llévelo al fuego con el azúcar y el chocolate.

2. Cuando el chocolate esté derretido y la leche bien caliente, agregue la grenetina y la crema para que se disuelvan perfectamente.

3. Vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.

4. Desmolde y decore como lo muestra la foto, si gusta, escriba algún mensaje en el pergamino.



SANTA CLAUS No. 1

Ingredientes:

- 4 tazas de leche entera
- 3 tazas de leche evaporada
- 2 tazas de leche condensada
- 2 tazas de pulpa de plátano
- 850 gr de azúcar
- 70 gr de grenetina
- 3 cucharadas de vainilla
- 1 molde con forma de cara de Santa Claus

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en 3 tazas de leche entera. Mezcle las leches evaporada, condensada y la entera restante.

2. Ponga al fuego tres tazas de la mezcla anterior de leches con el azúcar, antes de que hierva añada la grenetina para que se funda bien.

3. Con la mezcla de leches restante licue la pulpa de plátano, cuele y agregue a la mezcla anterior junto con la vainilla, vierta al molde y refrigere hasta que cuaje.

4. Desmolde y decore como lo muestra la foto.

Las Uvas Frescas
De California

Refrigerio de uvas

16 porciones

- 16 moldes del tamaño de 1/2 taza
- 2 paquetes de 3 onzas de gelatina Jello
- 1 cdita. de jugo de limón
- 1 1/2 libras de uvas de california verdes sin semilla y sin tallo
- • hojitas de limón y cilantro

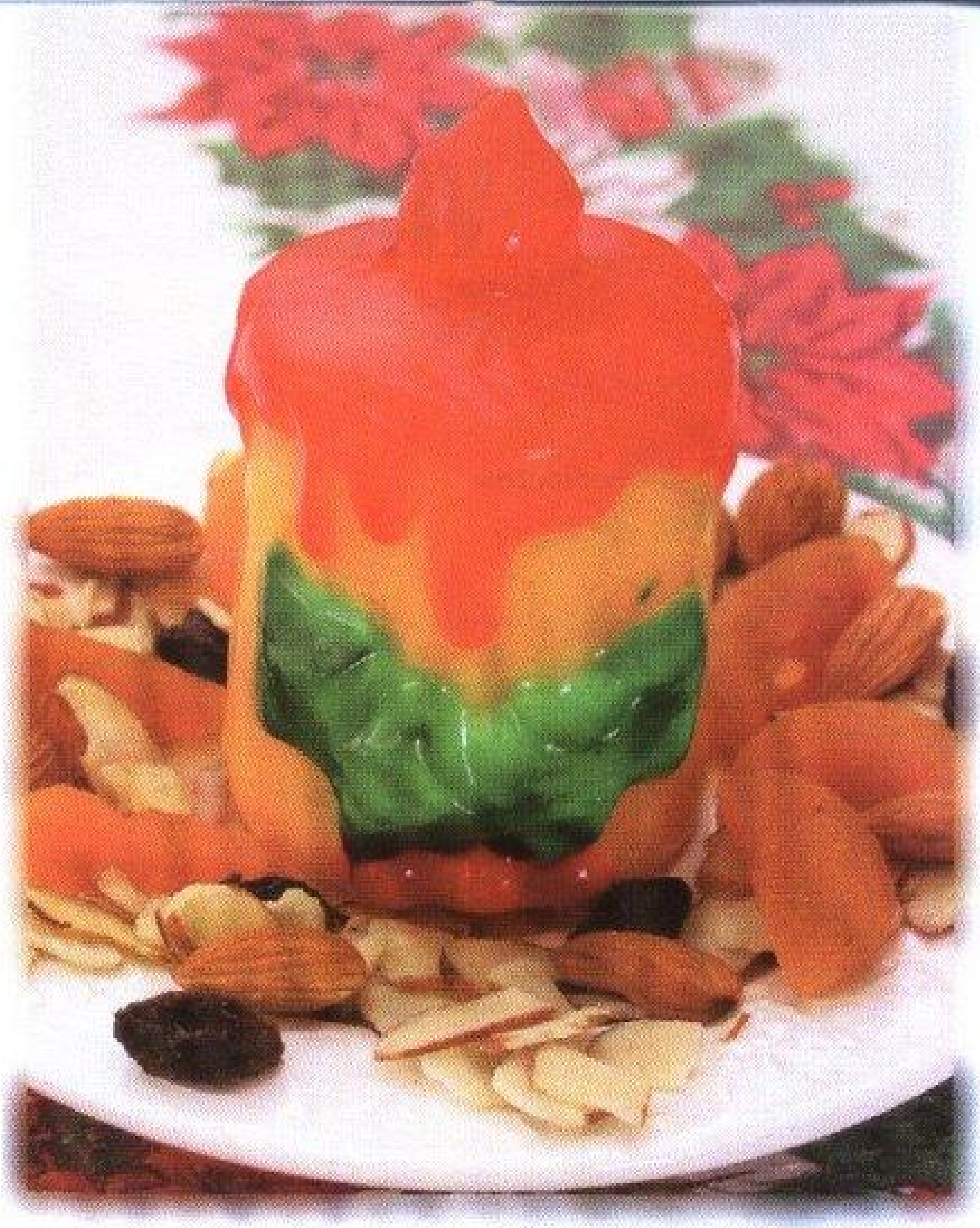
Prepare la gelatina de acuerdo a las instrucciones del paquete. Añada el jugo de limón y cuele, llene cada molde con uvas y con gelatina. Refrigere por lo menos 3 horas. Desmolde y decore con hojitas de limón y cilantro.



Las Mejores Amigas
De Tu Corazón

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 1 taza de crema
- 15 gr de grenetina
- 150 gr de azúcar
- 1/2 cucharada de esencia de almendra
- 1 molde con forma de vela
- Colores vegetales al gusto y pinceles



VELA

Navideña

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en la taza de leche, déjela 20 minutos, lleve a baño María para que se funda.

2. Licue la crema con el azúcar y la esencia; luego integre con cuidado la grenetina y vierta al molde. Refrigere hasta que cuaje.

3. Desmolde y decore como lo muestra la foto.



VINO

y Uvas

Ingredientes:

De la Base:

- 1 paquete de galletas Marías molidas
- 90 gr de mantequilla fundida
- 40 gr de azúcar
- 1/8 de cucharadita de canela
- 2 cucharadas de agua
- 1 molde redondo desmontable para pay

De la Gelatina:

- 3 tazas de agua
- 4 tazas de vino blanco
- 400 gr de azúcar
- 60 gr de grenetina
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1/2 taza de miel de abeja
- 600 gr de uvas peladas y sin semillas
- Uvas cristalizadas para decorar
- 1 molde redondo de 2 y 1/2 litros de capacidad

Manera de preparar:

La Base:

1. Mezcle los cuatro primeros ingredientes hasta formar una pasta suave, agregue el agua si fuera necesario, vierta al molde y hornee a 200°C durante 15 minutos, deje enfriar.

La Gelatina:

1. Hidrate la grenetina con un poco de agua.

2. Aparte, lleve al fuego la demás agua con el azúcar y la miel, antes de hervir, añada la grenetina para que se funda bien.

3. Cuando se enfríe, añada el vino y el jugo de limón.

4. Encapsule las uvas con la gelatina. Refrigere hasta que cuaje.

5. Desmolde, acomode sobre la base y decore con uvas cristalizadas.

